

FRÜHLING 2026

STEFANELLI

dal 1972

Frühlingsgefühle!

In dieser Ausgabe
finden Sie alle
Highlights der Saison

Una storia italiana.

DAS STEFANELLI MAGAZIN



Liebe Kundinnen und Kunden

Mit grosser Freude präsentieren wir die Frühling-/Sommerausgabe des Stefanelli Magazins 2026.

Una storia italiana, eine italienische Geschichte, die bei uns Wirklichkeit wird. Bei Stefanelli entdecken Sie die Essenz Italiens, von der ersten Espresso-Tasse bis zu den delikaten Köstlichkeiten in unseren Regalen seit 1972. Die Leidenschaft, die Liebe und die Herzlichkeit Italiens finden Sie hier bei uns im Stefanelli. Werden Sie ein Teil dieser italienischen Geschichte und erleben Sie mit uns die wahre Italianità: Passione, Amore e Simpatia!

Giulia Grande & Francesco Brucchiatti



Weine des Frühlings



NINNALUNA & TRILUNA

die neuen Sommerweine

NINNALUNA

Cannonau Rosato

Der Ninnaluna Rosato stammt aus Sardinien und spiegelt die Frische und Leichtigkeit der Insel wider. Mit seinen feinen Fruchtaromen und der lebendigen Säure passt er hervorragend zu Antipasti, leichten Gerichten oder auch als Aperitif.



TRILUNA

Rosarubra

Dieser Weisswein zeigt sich aromatisch und harmonisch, mit Noten von gelben Früchten, Blüten und einem Hauch Exotik. Am Gaumen frisch und weich zugleich ein eleganter, mediterraner Weisswein mit Charme.

**SELEZIONE
STEFANELLI**



Produzentenbesuch

PUGLIA

Olivenöl, Burrata, Taralli & Co. Apulien steht für eine Küche, die tief in der Region verwurzelt ist. Zwischen Olivenhainen, kleinen Manufakturen und jahrzehntelanger Erfahrung entstehen Produkte, die durch Einfachheit, Qualität und Authentizität überzeugen. Bei unserem Besuch vor Ort lernen wir die Produzenten persönlich kennen, sprechen über traditionelle Herstellungsweisen, Rohstoffe und den respektvollen Umgang mit der Natur. Uns interessiert, wie gearbeitet wird, welche Werte gelebt werden und warum genau diese Produkte ihren Charakter haben.

Diese Nähe zur Region und zu den Menschen prägt unsere Auswahl und hilft uns, Apulien in seiner Vielfalt und Echtheit erlebbar zu machen.



Nur was überzeugt, kommt nach Muttenz!

Für uns beginnt Qualität mit Beziehung.
Wir sind regelmässig in ganz Italien unterwegs, um Produzenten persönlich kennenzulernen, ihre Arbeitsweise, ihre Philosophie und ihren Anspruch an Qualität. Diese Nähe zur Herkunft ermöglicht uns fundierte Entscheidungen und den Aufbau langfristiger Partnerschaften. Sie ist ein zentraler Bestandteil unserer Arbeit und unseres Qualitätsverständnisses.



Produzentenbesuch

T O S C A N A

Die Toskana ist besonders für ihre Salumi und Käsespezialitäten bekannt. Produkte wie luftgetrocknete Salami, Schinken oder Pecorino entstehen hier seit Generationen in kleinen Betrieben, mit regionalen Rohstoffen und nach traditionellen Verfahren.

Bei unseren Besuchen vor Ort lernen wir die Produzenten persönlich kennen und schauen uns an, wie gearbeitet wird. Wir sprechen über Herkunft der Zutaten, Reifung, Verarbeitung und darüber, was die Qualität der Produkte ausmacht.

Diese Einblicke helfen uns bei der Auswahl. So können wir Salumi und Käse aus der Toskana anbieten, die für handwerkliche Herstellung, klare Herkunft und authentischen Geschmack stehen.



Nur was überzeugt, kommt nach MuttENZ!

Für uns beginnt Qualität mit Beziehung. Wir sind regelmässig in ganz Italien unterwegs, um Produzenten persönlich kennenzulernen, ihre Arbeitsweise, ihre Philosophie und ihren Anspruch an Qualität. Diese Nähe zur Herkunft ermöglicht uns fundierte Entscheidungen und den Aufbau langfristiger Partnerschaften. Sie ist ein zentraler Bestandteil unserer Arbeit und unseres Qualitätsverständnisses.



Unsere Sughi & Pesti

SIZILIANISCHES HANDWERK FÜR UNSERE ANTIPASTI-THEKE



Exklusiv für Stefanelli

Für unsere Antipasti- und Oliventheke haben wir in Caltagirone (Sizilien) handgefertigte Keramikbehälter anfertigen lassen, jedes Stück ein Unikat, von Hand geformt und bemalt. Das Muster wurde speziell an unsere traditionellen Wandfliesen angepasst, die unser Geschäft seit über 30 Jahren prägen. So verbinden sich sizilianisches Handwerk, unsere Geschichte und mediterraner Genuss. Ein kleines Stück Sizilien, im Herzen unserer Boutique.



Unsere Sughi & Pesti

UNSERE FRISCHEN ANTIPASTI UND OLIVEN...

Unsere Antipasti werden frisch zubereitet und mit
ausgewählten Zutaten zusammengestellt.

Die Antipasti und Oliven sind traditionell in hochwertigem
Olivenöl ein, damit Geschmack und Qualität erhalten
bleiben.



Unsere Sughi & Pesti

ENDLICH! DIE APÉRO-SAISON IST ERÖFFNET...

...genießt eine Focaccia, eine Apéroplatte mit einem Spritz
oder einem feinen Glas Wein auf unserer Stefanelli-Terrasse.
Wie auf einer echten italienischen Piazza!



Frühlings- und Sommerhighlights im Stefanelli

Wenn die Sonne wieder mehr scheint
bekommt man Lust auf...



GEFÜLLTE FOCACCE

Aussen goldbraun und knusprig, innen weich, saftig und vollgepackt mit italienischem Genuss: Diese gefüllte Focaccia ist mehr als nur Brot, sie ist ein Statement. Perfekt für ein entspanntes Lunch, ein Picknick oder als Highlight auf dem Aperitivo-Tisch. **Täglich** bei uns frisch belegt oder nature.

APÉRO AUF DER TERRAZZA

Im Sommer lädt die Terrasse auf einen feinen italienischen Apéro ein. Eine frisch gemachte Apéroplatte mit Mortadella, Prosciutto & Co.? Dazu einen Spritz oder es feines Glas Wein? Das bekommst du mit mediterraner Atmosphäre bei uns im Stefanelli. Nur bei schönem Wetter!



SALSICCIA FRESCA

In den Frühlings und Sommermonaten seht ihr wieder unsere frische Salsiccia in der Theke. Die gibt es in den Sorten Finocchio, classica und Peperoncino immer am **Donnerstag/Freitag/Samstag** im Angebot.

VITELLO TONNATO

Niemand kann unserem Vitello tonnato widerstehen...
Von Mai bis Oktober **täglich** im saisonellen Angebot.



Stefanelli OSTERN

GARANTIERTE FRISCHE: AUS DER THEKE DIREKT AUF DEN TISCH

Durch unsere vielfältige Auswahl an Salumi, Käse und Antipasti im Geschäft können wir Ihnen auch zu Ostern absolute Frische garantieren!

Unsere Apéroplatten werden kurz vor der Abholung frisch zubereitet. Perfekt für Ihre Feier im Familien- oder Freundeskreis. Ob für 2 oder 200 Personen, wir bringen authentische Italianità zu Ihnen auf den Tisch.

Bestellen nicht vergessen!

Apéroplatten für Ostern mit **Abholung am Samstag, 4.4.2026** bitte
bis spätestens am Donnerstag 2.4.2026 bestellen

info@stefanelli-spezialitaeten.ch

061 461 07 00 oder **persönlich im Geschäft**





OSTERN STEHT VOR DER TÜR UND SO AUCH UNSERE COLOMBE!

Zu Ostern gehört nicht nur die Stefanelli Apéroplatte sondern natürlich auch die Colomba traditionell auf den Tisch. Ein lockerer Hefekuchen in Taubenform, das perfekte Dessert in verschiedenen Sorten: Pistacchio, Limone, Schokolade oder die klassische Variante mit kandierten Früchten garniert mit Mandeln und Zucker. So wird das Osterfest zu etwas ganz Besonderem.



LIEBLINGS-
REZEPT

Videorezept mit
Vittorio auf
unserem Instakanal:

La Carbonara originale



ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

- 500g Paccheri von Faella oder Spaghettoni von Mancini
- 400g Guanciale sardo (ca.80-100g pro Person)
- 200g Pecorino
- 5 Eier (immer 1 Eigelb pro Person + 1 ganzes Ei)
- Pfeffer

ZUBEREITUNG

- Das Stück Guanciale in Würfel schneiden und in einer grossen Pfanne anbraten. Es wird kein Öl benötigt, da der Guanciale beim Braten sein Fett abgibt. Sobald der Guanciale gebräunt ist, den Herd ausschalten und das überschüssige Fett auffangen.
- Das Gelbe von 4 Eiern und ein ganzes Ei in einer separaten Schüssel mit der Hälfte Fetts des Guanciale aufschlagen, den geriebenen Pecorino hinzufügen und weiterrühren. Mit Pfeffer würzen und gleichzeitig einen Topf mit gesalzenem Wasser zum Kochen bringen.
- Die Pasta al dente kochen, ein wenig Kochwasser behalten und den Rest abgessen. Die Pasta in die Pfanne mit dem Restfett geben, ein wenig vom Kochwasser dazugeben und schwenken bis es cremig wird.
- Die Pasta nun zur Eigelbmasse, auch "Carbocrema" genannt, hinzugeben und schön umrühren. Dazu noch Guanciale-Stückchen geben und weiterrühren.
- Mit knusprigen Guanciale-Stückchen und geriebenem Pecorino garnieren und servieren.



Rezept

Orecchiette cime di rapa e salsiccia

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

- 400g Orecchiette
- 300 g frische Salsiccia
- Cime di Rapa Pesto
- Olivenöl extra vergine
- 1 kleine Knoblauchzehe
- schwarzer Pfeffer und Salz
- optional: etwas Peperoncino
- Pecorino oder Parmesan, fein gerieben



ZUBEREITUNG

- Einen grossen Topf mit Salzwasser zum Kochen bringen und die Orecchiette darin al dente kochen. Etwa eine Tasse Kochwasser aufbewahren.
- Die Salsiccia aus der Haut drücken und in einer grossen Pfanne mit Olivenöl bei mittlerer Hitze anbraten. Mit einem Kochlöffel leicht zerkleinern, bis sie schön gebräunt ist.
- Knoblauch fein hacken und kurz zur Salsiccia geben und Pesto einrühren.
- Die gekochten Orecchiette direkt in die Pfanne geben. Etwas vom Kochwasser hinzufügen, bis eine cremige Sauce entsteht.
- Alles gut vermengen, mit Pfeffer abschmecken und kurz ziehen lassen.
- Mit geriebenem Pecorino oder Parmesan bestreuen und optional etwas Peperoncino dazugeben und sofort servieren.



Genuss verschenken

Stellen Sie für Ihre Liebsten, Ihre Kollegen, Ihre Kunden oder Nachbarn einen wunderschönen Stefanelli-Geschenkkorb zusammen! Lassen Sie sich von unseren Kreationen inspirieren oder suchen Sie die Produkte selbst aus. Wir sind in jedem Fall für Sie da und beraten Sie gerne.



...KORB AMALFI



KORB ROMA...



...KORB TORINO



...KORB FIRENZE

**ENTDECKEN SIE
MEHR...**



Agenda Frühling 2026

SPEZIELLE ÖFFNUNGSZEITEN

Karfreitag, 3.4.2026
geschlossen

Ostersamstag, 4.4.2026
offen

Ostersonntag 5.4. & Ostermontag 6.4.2026
geschlossen

Tag der Arbeit, Freitag, 1.5.2026
geschlossen / am darauffolgenden Samstag offen!

Auffahrt, 14.5.2026
geschlossen / am darauffolgenden Freitag und
Samstag offen

Pfingstmontag, 25.6.2026
geschlossen

Betriebsferien, 1.8. – 16.8.2026
geschlossen

Buena Pasqua





STEFANELLI

dal 1972



"D'Colombe zu Oschtere,
luftig und fein,
vom Stefanelli mien sie si,
denn passt de Reim..."



STEFANELLI

Italienische Feinkostboutique seit 1972

Hauptstrasse 38 | 4132 Muttenz

061 461 07 00

info@stefanelli-spezialitaeten.ch